



## TURISMO GASTRONÔMICO: O ACARAJÉ COMO SÍMBOLO DA RESISTÊNCIA DA CULTURA AFRICANA

### Resumo

A presente pesquisa parte de discussões feitas pelo grupo TAUR (Tons Afros Unesp Rosana) e tem como objetivo central analisar o acarajé como um elemento de resistência da cultura africana e como esse quitute influencia no atrativo turístico das ruas de Salvador (BA). A metodologia pautou-se em uma pesquisa de caráter exploratório, buscando referências que abordassem a temática das baianas do acarajé a relação da comida com os elementos de ordem religiosa. Mediante as análises oriundas dos referenciais teóricos, pudemos observar que o acarajé possui estreitas relações com a religião de matriz africana e, seu contexto atual, está ligado ao histórico de vivências e resistência das “negras baianas do acarajé”, já que suas identidades estão marcadas pelo mercado na escravatura. Os resultados da pesquisa demonstram que as mulheres do acarajé transformaram-se em símbolo de resistência, assim, permitindo o empoderamento das mulheres dentro dos mercados de trabalho na Bahia.

### Palavras-chave

Turismo gastronômico; Acarajé; Empoderamento ; Negras baianas.

### Introdução

Dentre os vários segmentos do turismo, podemos citar o turismo gastronômico como um segmento que motiva muitos turistas a visitar diferentes localidades para apreciar a gastronomia local. Nessa perspectiva, Salvador (BA) é uma das cidades do Brasil que todos os anos atrai milhares de turistas interessados não só nas suas belas paisagens naturais e no carnaval. Todos os anos turistas oriundos das mais diferenciadas regiões do país, são motivados a conhecerem Salvador devido a sua riqueza cultural e, também pela variedade gastronômica que envolve raízes históricas dos negros africanos que chegaram ao Brasil no período colonial. Dentre os atrativos intrínsecos a cultura baiana, podemos citar a gastronomia africana. Muitos são os pratos típicos encontrados na Bahia e entre eles podemos citar: Abará, Aberém, Aluá, Quibebe, Moqueca, bobó e o famoso acarajé, bolinho muito procurado nos restaurantes e bares pelos turistas e objeto da presente discussão.

O acarajé é uma comida típica da Bahia, produzido pelas mulheres negras baianas e em 2005 o ofício das vendedoras de acarajé foi considerado pelo IPHAN como patrimônio cultural. Nesse sentido, o transcorrer do presente resumo versará sobre a relação do acarajé e a luta das mulheres negras baianas como símbolo de resistência da cultura africana<sup>1</sup>, no qual o acarajé entra como um aspecto simbólico afrodescendente que possibilitou o empoderamento da mulher negra, que atualmente se transformou nas baianas do acarajé e isso possibilitou renda para “mulheres do lar”.

---

<sup>1</sup> O presente trabalho parte de discussões preliminares apresentadas na X semana acadêmica de turismo do campus da Unesp Rosana . no ano de 2018



## Metodologia

Para o transcorrer da pesquisa foi utilizada a metodologia de caráter exploratório, visando encontrar referências bibliográficas tais como: artigos científicos, livros, revistas de turismo, documentários, entre outros que abarcasse a relevância da gastronomia africana e, sobretudo, referências relacionadas ao bolinho de acarajé e ao ofício das baianas e relacionar o símbolo de resistência ao ofício das baianas do acarajé.

## Resultados e Discussões

Muitos são os aspectos culturais, sociais e religiosos em que o acarajé pode ser relacionado. Esse fato justifica-se devido ser originário da culinária africana. Sua história está associada a questões de ordem religiosa e, atualmente, pode ser compreendida dentro da perspectiva da resistência de luta da mulher negra, principalmente, da baiana, pela sua resistência mediante a venda do acarajé. O bolinho de acarajé está imbuído de uma série de aspectos simbólicos que representam a raiz da matriz africana. Seu histórico atrela-se ao reflexo da força das mulheres negras que vendem o acarajé, tradicionalmente vestidas com roupas que representam a religião afro-candomblé (JÚNIOR, 2001).

Descendentes das escravas vinda da África, a baiana, nome original das vendedoras de quitutes apimentados nas ruas de Salvador, representa o símbolo mais forte da cultura popular da Bahia. “Mística, especialmente pela força e beleza da sua indumentária saia, bata, anágua, balangandãs, sandálias, torço e adereços- mantém todo um fascínio que se confunde com a própria magia e mistério da Bahia”(JÚNIOR,2001,p.37). Segundo Júnior,2001 o nome acarajé tem sua origem ligada a comunidade Yorubá e significa: “comer elementos de oferenda”. Esse tipo de comida era oferecido aos deuses africanos. Como podemos verificar esse prato carrega consigo grande ligação com a esfera religiosa, pelo fato de se tratar de um tipo de “comida de santo” ou oferenda, como é chamado no candomblé.

Existe uma lenda sobre o acarajé na qual diz que Iansã procurou Ifã, um oráculo africano, para buscar comida para o marido Xangô. O oráculo falou para a esposa que quando o marido comesse deveria contar para o povo. Ao partir, Iansã desconfiou e comeu antes de levar a ele, porém nada aconteceu. Quando chegou em casa, deu a comida a Xangô e disse as recomendações. Quando comeu foi contar ao povo e fogo saiu de sua boca. Iansã ficou nervosa e correu para ajudá-lo, mas de sua boca também saiu fogo e o povo começou a chamá-lo de grande rei de Oyó (do fogo). (TV HOTELEIRA, RIBEIRÃO PRETO E REGIÃO,2015).

Diante de seu contexto histórico-religiosos, o acarajé foi considerado como patrimônio cultural no ano de 2005. Seu tombamento está imbuído de grande valor social e simbólico, pois desde o seu preparo até a sua venda está associado à imagem da mulher negra, transvestida da indumentária de baiana, que vende tanto o acarajé quanto o tacacá, outro prato muito conhecido entre a gastronomia baiana.

O acarajé é um bolinho feito de feijão fradinho e uma de suas características marcantes é por ser reconhecido como um prato apimentado.

“O acarajé é basicamente um bolinho feito a partir de feijão fradinho, frito em azeite de dendê e servido justamente com vatapá, caruru e camarão, além da pimenta” (BITTER; BITAR, 2012, p.214).



O processo de patrimonialização do ofício das “baianas do acarajé” aponta, antes de tudo, para o fato de que as baianas do acarajé e as tacacazeiras, bem como sua rede de clientes, percebem que essas práticas são dotadas de um valor social e cosmológico particular BITTER; BITAR( 2012).

De acordo com a sua riqueza histórica e dos aspectos simbólicos ligados a identidade do negro escravo, o ofício das “baianas do acarajé” foi considerado patrimônio cultural pelo Iphan. Este bem cultural de natureza imaterial, inscrito no Livro dos Saberes em 2005, é uma prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia (IPHAN, 2005).O acarajé ou abará, bolos feitos de feijão, por exemplo, eram envoltos em folhas de bananeira e assim comercializados. O que pode ser percebido segundo JÚNIOR (2001) é que o preparo do bolinho não era tarefa fácil para as mulheres que antigamente o preparava na folha de bananeira e que para obtê-la, precisavam enfrentar grandes adversidades. A aquisição de tais folhas exigia longas excursões por matagais, onde as mulheres, armadas de faca amolada amarrada na ponta da vara, buscavam as maiores touceiras. “Longas caminhadas e uma jornada de trabalho que começava antes do nascer do sol faziam parte do cotidiano dessas mulheres” (JÚNIOR, 2001, p.38).

Com relação ao trabalho das mulheres negras, ou seja, das baianas, essas eram descendentes de escravos e saíam às ruas de Salvador no fim da tarde vestidas com suas vestimentas autênticas, para vender seus quitutes apimentados para auxiliar na renda familiar. Segundo UZEL (1993, p. 15) “antigamente nas ruas de Salvador, as pretas do acarajé escolhiam um bairro a cada semana e saíam no final de tarde para mercar”.

Mas nem sempre foi assim, antes às baianas não vendiam quitutes para o seu sustento, quando escravas iam em nome de seus senhores até os centros “representá-los” no mercado. Desde o século passado, os escravos urbanos eram usados em múltiplas atividades tais como artesão ,carregadores etc, possuíam maior liberdade de movimento, realizavam, no centro da cidade no lugar de seus senhores como “ escravos de aluguel ou de ganho, vendas ambulantes, daqueles quitutes que preparavam, tais como: mingaus, peixes fritos, acarajé, abará, bolos etc (JÚNIOR,2001,p.39). Sendo assim pode se analisar a importância que o ofício das baianas possui ,pelo fato de manifestar uma herança cultural da vida das negras escravas ,fazer parte do sustento dessas mulheres e ser um instrumento econômico na vida das mesmas. Atualmente temos as mulheres pretas baianas, descendentes de escravas que trabalham em prol da sobrevivência e resistências provando que o acarajé vai além de um simples quitute.

O acarajé é pensado a partir de diferentes perspectivas: um bolinho de santo, uma comida típica, um quitute baiano, um meio de sobrevivência, uma comida africana, uma comida de rua (BITTER;BITAR,2012.p-213-236).Atualmente esse ofício transformou-se em símbolo de resistência e empoderamento das mulheres do acarajé.

Dessa forma, Martini (2007) afirma que:

“mulheres baianas não aceitaram submeter-se a uma liderança masculina no mercado de trabalho, pois segundo a autora aquele espaço no mercado correspondia somente ao feminino e não o masculino”. Ainda para a mesma autora, as baianas traziam na venda do acarajé um cunho familiar que passava de geração em geração para o próprio sustento, por esse motivo elas resistiram, para preservar essa tradição. “o feminino como o núcleo familiar que sustenta, a família como uma empresa, a tradição familiar de trabalho

ligada à mãe e à avó, o produto alimentício como principal opção”(MARTINI,2007,p 205).

De acordo com Martini (2007) podemos verificar que o ofício das baianas além de ser uma resistência é também uma forma de luta e empoderamento para as mulheres ganharem mais espaço no mercado de trabalho, transformando esse ofício em forma de sobrevivência para todas as gerações.

### **Considerações Finais**

A partir da presente pesquisa podemos perceber o quão influente é a gastronomia baiana ao ser relacionada a raízes de matriz africana. No caso da Bahia, a gastronomia que possui origem africana oferece às mulheres negras produtoras e comerciantes do acarajé a oportunidade de demonstrar sua cultura por meio de um quitute autêntico como o acarajé. Esse ofício representa a resistência da mulher negra escrava que antes produzia o alimento para vender nas ruas sob a ordem dos seus senhores. Atualmente, após ser considerado patrimônio cultural pelo IPHAN no ano de 2005, o ofício das baianas do acarajé, tornou-se uma forma de lembrar a história dos negros mediante a venda do bolinho. Essa gastronomia traz consigo aspectos culturais, históricos e religiosos de um povo oprimido, mas que com o passar do tempo, transformou-se em símbolo de resistência, permitindo o empoderamento das mulheres dentro dos mercados de trabalho. O ofício passou a ser repassado de geração em geração, ganhando reconhecimento como patrimônio cultural. Dessa forma, podemos considerar que os pratos oriundos da cultura africana também servem como motivação com relação ao fluxo de turistas que viajam para a Bahia, pois seus atrativos gastronômicos despertam interesse nos turistas devido à diversidade e autenticidade da gastronomia africana.

### **Referências**

BITTER,Daniel;BITAR,Nina Pinheiro.**Comida, trabalho e patrimônio**.Porto Alegre, n.38, p.213-236,2012.

JÚNIOR,Emanuel Rocha. **A baiana do acarajé no mercado informal de Salvador: Um estudo de caso**. Salvador, p.8-55,2001.

UZEL,Marcos. **Bahia faz hoje homenagem a mulher do tabuleiro**. Bahia hoje, Salvador, p.15, 25 nov.1993

MARTINI,Gerlanes Torres. **Baianas do acarajé: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira**. Brasília 2007.

Sites utilizados

A história do Acarajé: Caminhos da gastronomia. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=L6\\_bDp9hGVc](https://www.youtube.com/watch?v=L6_bDp9hGVc) .Acesso em: 18 set.2018.



## Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Diversidade movimenta turismo gastronômico no Brasil. Disponível em: <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produtos/noticias-de-impacto/diversidade-movimenta-turismo-gastronomico-no-brasil/587f58b337a6ad1800ab4e72> .Acesso em: 18 set.2018.

Ofício das baianas de acarajé. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/58>. Acesso em: 18 set.2018.